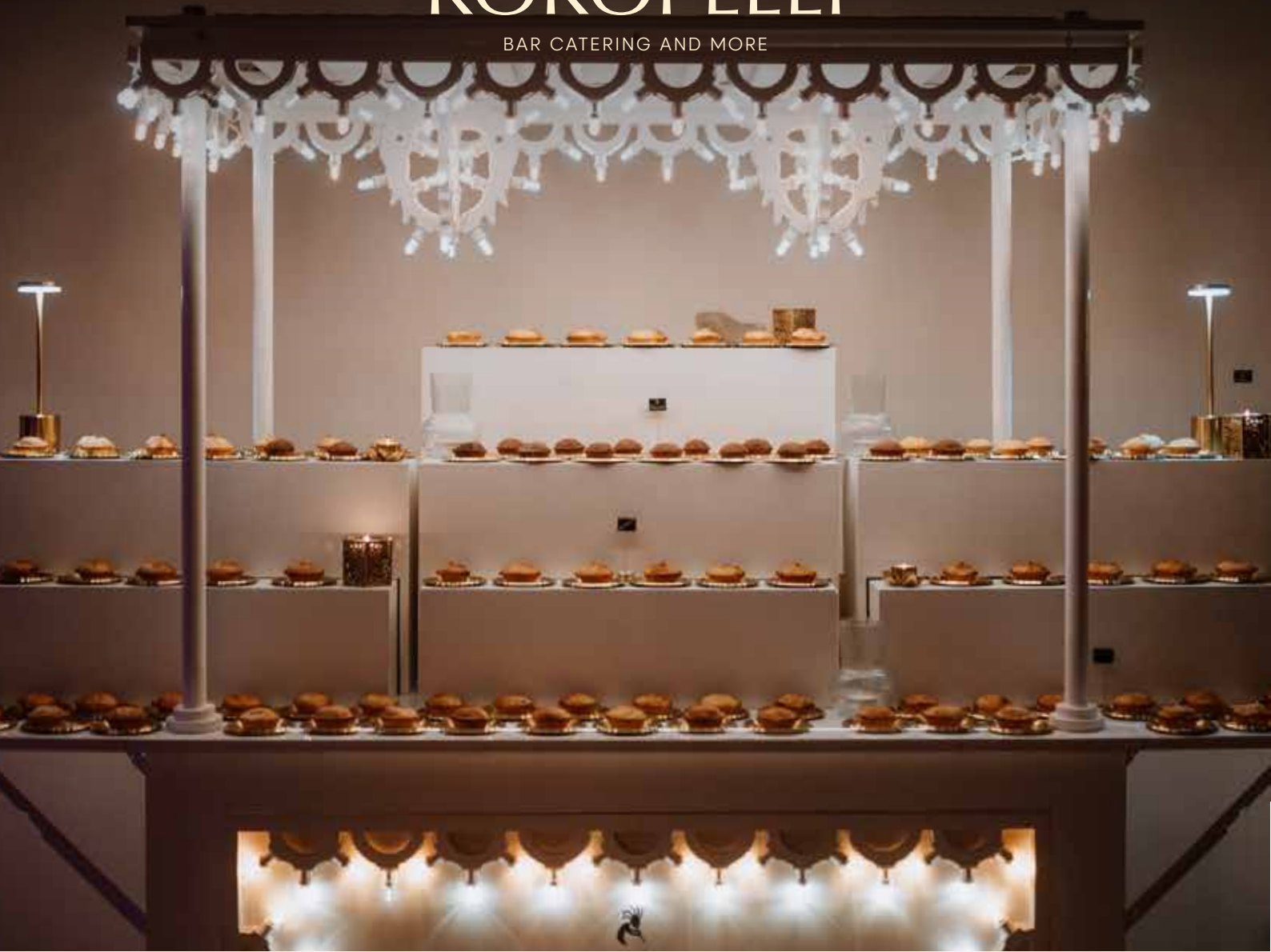




# KOKOPELLI

BAR CATERING AND MORE



## ATMOSFERE ESCLUSIVE IN OGNI ISTANTE

PROPOSTE PER IL TUO EVENTO 2026



# TRASFORMA OGNI TUO EVENTO

In un'esperienza indimenticabile!



## STORIA AZIENDALE

Presente e riconosciuta in tutta la Puglia e oltre, **KOKOPELLI** si distingue per esperienza, professionalità e per una squadra giovane e dinamica, sempre pronta a offrire supporto in ogni occasione. Grazie a una vasta gamma di servizi, l'azienda trasforma ogni richiesta in un'esperienza unica e indimenticabile. Fondata nel **2015**, **KOKOPELLI** ha progressivamente ampliato la propria attività nel settore degli eventi privati e dei matrimoni, arricchendo la sua offerta per rispondere a una clientela sempre più esigente, mantenendo costantemente elevati standard di qualità e attenzione al dettaglio.

**Ti garantiamo un'esperienza irripetibile, curata nei minimi dettagli e totalmente priva di stress.**

Il nostro team **Kokopelli Bar Catering** ti permetterà di creare un'atmosfera magica sulla base delle tue idee e nel pieno dei tuoi gusti.





# LE NOSTRE PROPOSTE INTRAMONTABILI

CANDY BAR

*Pag*

5

ZUCCHERO FILATO

6

FONTANE DI CIOCCOLATO

7

CREPES

8

POP CORN

9

WALL

10

# CANDY BAR

---

Una vera e propria macchina del tempo capace di riportare alla spensieratezza dell'infanzia: il nostro delizioso carrello vintage, colmo di golose caramelle e disponibile in tre diverse modalità di allestimento, è pensato per stupire ogni ospite.

- **SMALL:** carrello vintage per allestimento di 10 kg di caramelle.
- **MEDIUM:** carrello vintage più un bancone per allestimento di 15 kg di caramelle.
- **LARGE:** due carretti vintage e un bancone per l'allestimento di 30 kg di caramelle.

Grazie a un'accurata selezione di caramelle e dolci, scelti per qualità e coerenza con il tema del vostro evento, creiamo il mix perfetto di sapori e colori per affascinare grandi e piccoli. Durante il servizio, il nostro staff si occupa di tutto, dall'allestimento allo smontaggio, permettendovi di vivere l'esperienza in totale tranquillità.



# ZUCCHERO FILATO

---

Regala al tuo evento un tocco di dolce magia con le nostre soffici nuvole di zucchero filato, capaci di incantare ospiti di ogni età. Disponibile nella versione classica o colorata, questo servizio trasforma un semplice momento goloso in un'esperienza scenografica e coinvolgente.

- **CLASSICO:** sarà utilizzato esclusivamente zucchero bianco durante il servizio.
- **MIX DI COLORI:** durante lo svolgimento del servizio verranno utilizzati zuccheri colorati per richiamare al meglio il tema del tuo evento.

Puoi scegliere tra lo Zucchero Filato Classico, realizzato con zucchero bianco, oppure optare per il Mix di Colori, dove lo zucchero viene delicatamente colorato con coloranti alimentari per armonizzarsi con lo stile del tuo evento e rendere ogni porzione ancora più speciale.

Durante l'intero servizio, il nostro staff si occupa di tutto — dall'allestimento allo smontaggio — garantendoti un'esperienza gustosa e completamente senza stress.



# FONTANE DI CIOCCOLATO

---

Regala al tuo evento un momento di pura meraviglia con le nostre eleganti fontane di cioccolato, capaci di creare un'atmosfera calda, avvolgente e irresistibilmente profumata. Il cioccolato fuso scorre come una cascata brillante, trasformando ogni attimo in un invito alla dolcezza e offrendo ai tuoi ospiti un'esperienza scenografica che cattura immediatamente lo sguardo.

- **CLASSICO:** cioccolato fondente o al latte.
- **FANTASIA:** cioccolato colorato per adattarsi il più possibile al tema del tuo evento.

Puoi scegliere tra la versione Classica, con cioccolato fondente o al latte, oppure optare per la variante Fantasia, con cioccolato colorato pensato per richiamare al meglio il tema del tuo evento e aggiungere un tocco di originalità.

Un angolo raffinato e goloso, perfetto per rendere ogni occasione indimenticabile.



# CRÊPES

Delizia i tuoi ospiti con il sapore unico delle nostre crêpes preparate al momento, un servizio raffinato capace di aggiungere calore e dolcezza all'atmosfera di ogni evento.

## ALLESTIMENTO STATION

- Crêpes classiche con crema alla nocciola.

## SERVIZIO PLUS

- Crêpes in diversi gusti con garnish assortiti per le creme.

Le crêpes, leggere e profumate, diventano un'esperienza golosa e coinvolgente grazie alla possibilità di personalizzare il servizio scegliendo tra la versione Classica oppure quella arricchita con deliziosi topping, per creare combinazioni sempre nuove e irresistibili. Un angolo dolce che conquista tutti, trasformando ogni attimo in un momento speciale.



# POP CORN

---

Arricchisci il tuo evento con un'esperienza gustosa e ricca di ricordi grazie al nostro servizio Pop Corn, proposto tramite un affascinante carrello vintage che aggiunge un irresistibile tocco retrò. Il profumo del mais appena scoppiato e la possibilità di personalizzare gusti e allestimento stupiranno i tuoi ospiti con originalità e stile.

Il servizio può essere adattato al tema del tuo evento e offerto in tre modalità:

- **Classico:** popcorn tradizionali, allestimento su bancone.
- **Topping:** popcorn arricchiti con un'ampia selezione di condimenti dolci o salati, allestimento su bancone.
- **Vari Gusti:** popcorn aromatizzati con sapori differenti e completati con topping selezionati, allestimento su bancone.

Un angolo scenografico e goloso che trasforma un semplice snack in un momento speciale e memorabile, capace di deliziare tutti i palati e rendere il tuo evento ancora più unico.



# WALL

Abbellisci e personalizza l'atmosfera del tuo evento con le nostre Wall e LED, eleganti e scenografiche, perfette per stupire i tuoi ospiti durante inaugurazioni, aperitivi o momenti di accoglienza in sala. Questi allestimenti uniscono estetica e gusto, trasformando ogni dettaglio in un'esperienza indimenticabile. Potrai scegliere tra diverse proposte, tutte curate nei minimi dettagli:

- **Prosecco:** 108 flute servite con stile, per brindare con eleganza.
- **Cocktail:** 100 drink preparati con ingredienti selezionati, per un tocco di originalità e freschezza.
- **Ciambelle:** 63 donut artigianali, soffici e golose, perfette per sorprendere con dolcezza (*servizio non vendibile singolarmente*).
- **Semifreddi artigianali:** 100 monoporzioni di semifreddi freschi, creativi e scenografici, ideali per deliziare tutti i palati.

## PACCHETTO COMPLETO

Il servizio completo può essere distribuito in diversi momenti dell'evento, combinando Prosecco, Cocktail, Ciambelle e Semifreddi artigianali, per creare un percorso gustativo elegante e raffinato che renderà il tuo evento unico, memorabile e ricco di fascino.





# LE NOSTRE PROPOSTE SCENOGRAFICHE SU CARRETTO

	<i>Pag</i>
CARRETTO PASTICCIOTTI	12
CARRETTO INVERNALE	13
CARRETTO APERITIVO	14
CARRETTO DEI GELATI CLASSICO O PLUS	15
CARRETTO FUORI DALLA CERIMONIA	16
CARRETTO ACCOGLIENZA IN SALA COCKTAIL FROZEN	17

# CARRETTO PASTICCIOTTI

---

Scopri i segreti della vera tradizione salentina con il nostro Carretto Pasticciotti, un angolo di pura dolcezza che conquista tutti i sensi. Ogni pasticcetto presenta una croccante crosta dorata che racchiude un cuore di crema vellutata, arricchito dal profumo avvolgente di vaniglia e scorza di limone, capace di diffondersi nell'aria e stuzzicare l'appetito.

## IL SERVIZIO COMPRENDE:

- 150 pasticcetti da 80 g ciascuno
- Carretto decorativo

## PUOI SCEGLIERE TRA DUE OPZIONI:

- Classici: i pasticcetti tradizionali, sempre irresistibili.
- Vari Gusti: un assortimento di sapori diversi, per sorprendere ogni palato.

Un'idea scenografica e golosa che trasforma ogni evento in un momento speciale, capace di unire tradizione, gusto e atmosfera.



# CARRETTO INVERNALE

Regala ai tuoi ospiti un angolo di calore e convivialità con il nostro Carretto Invernale, perfetto per creare un'atmosfera accogliente e suggestiva durante l'evento. Il carretto propone una selezione di bevande calde, ideali per riscaldare corpo e spirito: vin brulè, cioccolata calda, tè e tisane, tutte preparate con cura e servite con elegante semplicità. Il servizio è completamente modulabile in base alle tue esigenze:

- **1 Servizio a scelta:** seleziona una delle bevande disponibili.
- **2 servizi a scelta:** combina due delle nostre proposte calde per offrire maggiore varietà agli ospiti.
- **3 servizi:** l'intera selezione di vin brulè, cioccolata calda, tè e tisane, per un'esperienza completa e scenografica.

Un angolo raffinato e goloso che aggiunge fascino, calore e un tocco di magia all'atmosfera invernale del tuo evento.



# CARRETTO APERITIVO

Crea il tuo angolo aperitivo e rendi il momento irresistibile con il nostro Carretto Valentino, un allestimento elegante e scenografico dedicato a frutta secca, snack sfiziosi e altri deliziosi prodotti. Ogni dettaglio è curato con attenzione per offrire ai tuoi ospiti un'esperienza gustosa, raffinata e indimenticabile.

## FRUTTA SECCA

- Allestimento Carretto Valentino con frutta secca (*albicocche, mandorle, arachidi e altri assortimenti*).

## Consiglio

Dai maggiore gusto al servizio accompagnando l'aperitivo con uno spritz oppure con un fusto di birra da 5 L.



# CARRETTO DEI GELATI Classico o Plus

Rinfresca e delizia i tuoi ospiti con il gusto autentico del gelato artigianale italiano, servito in due modalità pensate per adattarsi a ogni tipo di evento. Il nostro carretto gelati trasforma ogni momento in un'esperienza golosa e scenografica.

## CLASSICO

Il carretto dei gelati conquista con freschezza e dolcezza, offrendo irresistibili profumi serviti da un elegante bancone. Le coppette in plastica biodegradabile o in carta permettono di gustare il gelato in modo pratico e raffinato.

## LUXURY / PLUS

Un vero e proprio show: dalla produzione alla mantecatura del gelato, fino alla preparazione di cialde e coni al momento. I profumi vanigliati e la presentazione curata rendono l'esperienza unica e spettacolare, deliziando tutti i sensi.

Un angolo scenografico e goloso, capace di sorprendere e conquistare ogni ospite, trasformando il gelato in un momento indimenticabile del tuo evento.

## PROPOSTA CON GELATO ARTIGIANALE



## CARRETTO fuori dalla Cerimonia

---

Un piacevole benvenuto o un momento di intrattenimento fuori dalla cerimonia per gli ospiti.

Accogli i tuoi ospiti con stile e gusto, trasformando l'attesa in un momento piacevole e conviviale grazie al nostro **Carretto Vintage**. Una postazione elegante e scenografica, pensata per intrattenere e deliziare gli invitati sia nel pre che nel post cerimonia, offrendo bevande selezionate che rendono ogni attimo speciale.

### ESTATE

- Cinque succhi analcolici freschi per rinfrescare gli ospiti prima e dopo la cerimonia.
- Nel post cerimonia si aggiungono Spritz e Prosecco per brindare e festeggiare.

### INVERNO

- Cinque bevande calde o analcoliche per confortare e riscaldare gli invitati.
- Nel post cerimonia Spritz e Prosecco completano l'esperienza festosa.

Un angolo raffinato e accogliente, capace di coniugare gusto, eleganza e convivialità, per rendere ogni momento della tua celebrazione unico e memorabile.



## CARRETTO Accoglienza In Sala Cocktail Frozen

Sorprendi i tuoi ospiti fin dal loro ingresso in sala con il gusto autentico e rinfrescante dei cocktail frozen, un'idea elegante e originale che unisce freschezza e stile. Il nostro servizio prevede un allestimento curato con il Carretto Luminaria, creando un angolo scenografico e accogliente dove gli ospiti possono gustare sorbetti allo Spritz in diversi gusti, Prosecco e bevande analcoliche.

- Sorbetto allo Spritz (vari gusti)
- Prosecco
- Analcolici

Per valorizzare ulteriormente l'atmosfera, consigliamo di abbinare il servizio alle nostre **Wall**, creando un ingresso in sala davvero indimenticabile (*vedi pag 10*).





# I NOSTRI BEST SELLER

RUM & SIGARI

*Pag*

19

ANGOLO ORIENTALE

20

ANGOLO COCKTAIL

21

# RUM & SIGARI

Scegli di rendere il tuo evento ancora più esclusivo con un elegante angolo relax dedicato agli amanti dei piaceri raffinati. Il nostro **Carretto Rum & Sigari** propone una selezione di rum pregiati e sigari scelti con cura, accompagnati da consigli esperti per valorizzare ogni degustazione. Il servizio può essere personalizzato in due modalità:

- **Classico:** un'esperienza sofisticata e piacevole, pensata per chi ama sapori autentici.
- **Luxury:** un viaggio sensoriale completo, che unisce aromi intensi e gusto deciso a prelibatezze come cioccolato fondente edolci tipici salentini.

Un angolo raffinato, capace di offrire agli ospiti momenti di autentico piacere, eleganza e relax, in un'atmosfera d'altri tempi.



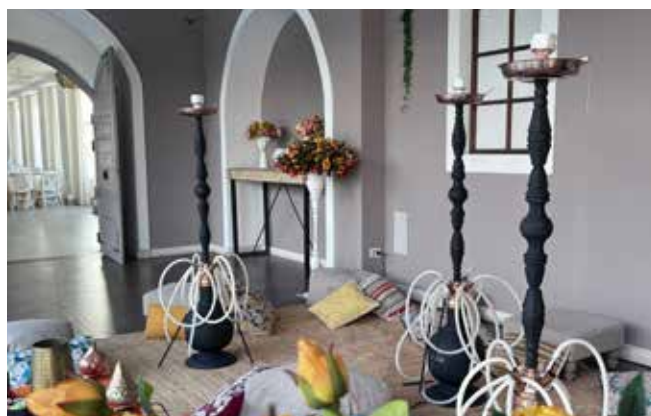
# ANGOLO ORIENTALE

Allestimenti ricreano un'autentica atmosfera persiana, con narghilè profumati, cuscini colorati, tappeti orientali e candele, per un effetto scenografico e suggestivo che conquista gli ospiti.

Il servizio può essere personalizzato in due modalità:

- **Classico:** un angolo elegante e raffinato, perfetto per introdurre un tocco orientale con stile.
- **Luxury:** un'esperienza più esclusiva e immersiva, arricchita nei dettagli e nell'atmosfera.

Un angolo magico, ideale per aggiungere stile, originalità e un tocco di mistero al tuo evento.



# ANGOLO COCKTAIL

Rendi il tuo evento indimenticabile con il nostro elegante Cocktail Bar, un angolo raffinato dove ogni drink è preparato con cura e servito con professionalità. Un vero e proprio punto d'incontro che unisce gusto, stile e convivialità, perfetto per soddisfare i palati più esigenti e concludere la serata con classe.

Il servizio è completamente modulabile in base alle tue esigenze:

- **Pacchetti:** scegli il numero di cocktail più adatto al tuo evento, tra 100, 200 o 300 drink.
- **Open Bar:** un servizio illimitato per accompagnare i tuoi ospiti senza vincoli, garantendo freschezza e divertimento per tutta la durata della serata.

Un angolo scenografico e conviviale che trasforma ogni brindisi in un momento speciale e memorabile.





# KOKO'S GIN

---

Il protagonista di Kokopelli: **KOKO'S GIN**, nato da un'attenta selezione di spezie e fiori pensata per donare un profumo e un sapore unici, inconfondibili e indimenticabili.

Una sapiente combinazione di rosmarino, sambuco, fiori di fiordaliso e fiori d'arancio si arricchisce delle note esotiche e raffinate dell'ibisco, che conferisce al gin il suo caldo colore rosso.

Un'elegante idea cadeau, perfetta per sorprendere e coccolare i tuoi ospiti.



# KOKO'S GIN

---

+39 333 775 5573

kokopellibarcatering.com

info@kokopellibarcatering.com

@kokopellibarcatering    

## RICONOSCIMENTI





# KOKOPELLI

BAR CATERING AND MORE